

Aprikosen-Eierlikörpralinen mit Kardamom

Zutaten

für ca. 30 Stück Eierlikörpralinen:

50 g Soft-Aprikosen

3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 ml Sahne

200 g weiße Schokolade

Kardamom

für die Deko:

1-2 Soft-Aprikosen, in sehr feine Streifen geschnitten.



Zubereitung

Aprikosen sehr fein würfeln und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör marinieren. Sahne erhitzen, mit Kardamom (nach Geschmack) würzen und die Schokolade darin schmelzen. Masse leicht abkühlen lassen und die Aprikosen unterrühren. Die fertige Pralinenmasse in Pralinenförmchen füllen und gut durchkühlen lassen. Pralinen aus der Form lösen und mit Aprikosenstreifen dekorieren.

Leser-Tipp

Anstelle der Aprikosen kann man auch sehr gut Cranberries verwenden.

[Link zum Rezept: Aprikosen-Eierlikörpralinen mit Kardamom](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de